Cuisinart®

MINI FOOD PROCESSOR DLC-050J

ミニフードプロセッサー 0.5L
形名：DLC—050J

- 家庭用
- 保証書付き

Contents

もくじ

このたびはクイジナートミニフードプロセッサー DLC-050J をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

安全上のご注意 必ずお守りください

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。

●人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。
	軽傷を負うことや、**物的損害が発生する**おそれのある内容です。

物的損害 * とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

🚫	してはいけない「禁止」内容です。
❗	実行しなければならない「強制」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

⚠警告

■絶対に分解・修理・改造を行わない。
（発火や異常動作によるけがの原因）
●修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください。

■本体（モーターベース部）を水につけたり、水をかけたりしない。
（ショート・感電の原因）

■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
（感電の原因）

■スイッチ機構をふた以外で押さえない。
（けがの原因）

■チョッパーブレードが完全に止まったことを確認してからふたを開ける。
（けがの原因）

■チョッパーブレードが付いたままの容器の中に手、指を入れない。
（けがの原因）
●チョッパーブレードを外す際は、容器をモーターベースから外して行ってください。

■チョッパーブレードの刃の部分に直接触らない。
（けがの原因）

■運転中にふたを開けたり、容器の中に指、スプーン、はし、ナイフなど入れない。
（けがをする恐れ）

■子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
（感電・けがの原因）

⚠警告

■コード・電源プラグを破損するようなことはしない。傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。
（痛んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因）
●コード・プラグの修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください。

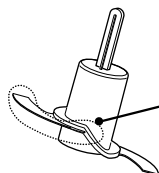
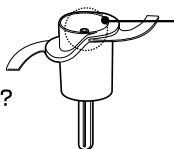
■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

■塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。
（塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、チョッパーブレードなど金属の破損、ヒビ割れの原因）

■煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用しない。
（火災・感電の原因）

■万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグをコンセントから抜いて販売店にご相談ください。
（そのまま使用すると火災・感電の原因）

■部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、電源プラグを抜く
（けがの原因）
●回転が止まってから行ってください。

■使用前・使用後は必ず本体・部品の点検を行う。
長年ご使用いただきますと、チョッパーブレードに刃こぼれが発生することあります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。そのまま使用すると、事故の原因になります。チョッパーブレードの損傷に気づいたとは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。また、本体や容器、ふたなど破損は、故障・事故の要因になります。

刃先の破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？

軸受け内部が変形していたり、内部に異物が混入していませんか？

⚠注意

■運転中に移動させない。
（けがの原因）

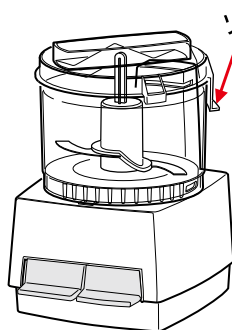
■傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない。
（感電・ショート・発火の原因）

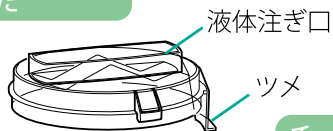
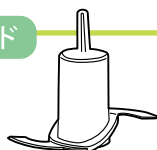
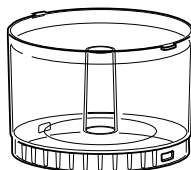
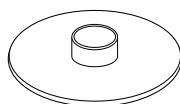
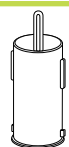
■不安定なところでは使用しない。
（けがの原因）

■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
（けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因）

■40℃以上の熱い材料を調理される場合はふきこぼれなどによるやけどにご注意ください。

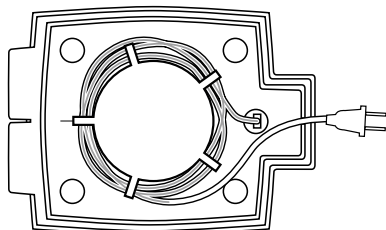
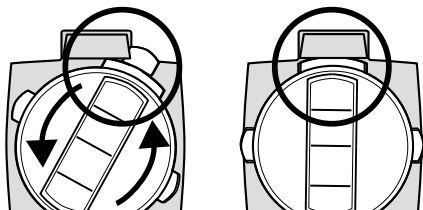
■本機の持ち運びは、必ずモーターベース部を両手で持つ。
（けがの原因）

■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
（感電やショートして発火の原因）

お願い

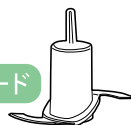
- **モーターベースに容器、ふたをセットしたまま収納しないでください。**
  スイッチ機構の故障の原因となります。
  収納するときには、左図のようにふたのツメを外しておきます。
- **収納する際は、水分をしっかりふき取る。**
  （故障の原因）

各部のなまえ

付属品

ヘラ

コード収納のしかた

コード収納スペース

ふたのツメがカチッと差し込み口に
入らないと動作しません。

少量の下ごしらえから離乳食作りに最適。

野菜のみじん切りやお肉のミンチ・ドレッシングソース作りに幅広く活躍するステンレス刃。

チョッパーブレード

刻む：
たまねぎ、肉（ミンチ）、生食パン

切る：
魚（すり身）、ごま（すりごま）、ふりかけ

混ぜる：
ドレッシング
マヨネーズ
タレ

大根おろしなどが手軽に

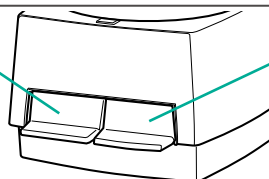
おろしカッター

おろし金をつかって、手でおろすよりも手軽で簡単に大根おろしなどが作れます。

切れ味が悪くなったら、ディスクを裏返してください。

おろす：
大根
にんじん
りんご

スイッチ操作　押さえている間だけ連続運転

LO（低速）[断続運転]
回転数：約2,800〜4,200回/分
野菜やお肉などの固形物のかくはん時に使用するスイッチです。

HI（高速）[断続運転]
回転数：約3,900〜5,600回/分
ドレッシングやソース作りなどの液体を混ぜる時に使用するスイッチです。

安心に長くお使いいただくためのご注意

注意

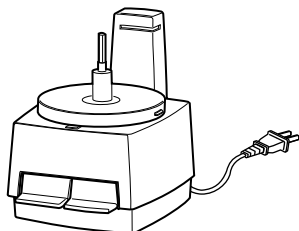
連続運転は定格時間内とする。繰り返し使用する場合は、30分程度間隔をあけてから使う。

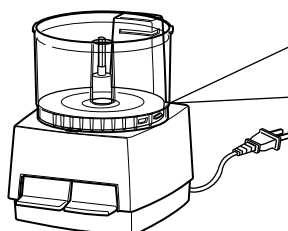
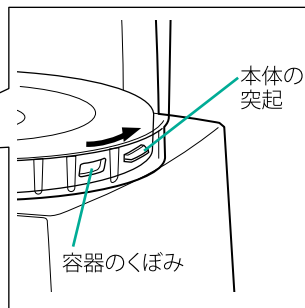
使用後はお手入れをしっかりとする。
故障・臭い、調理の仕上がりに影響する原因。

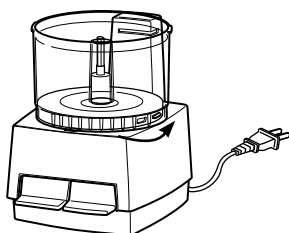
禁止食材は使わない。
故障・破損の原因。

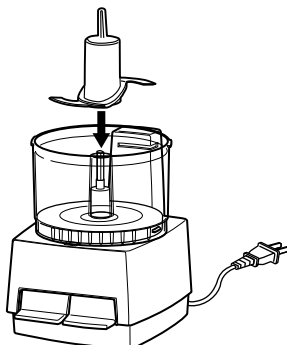
業務用として使わない。
故障の原因。

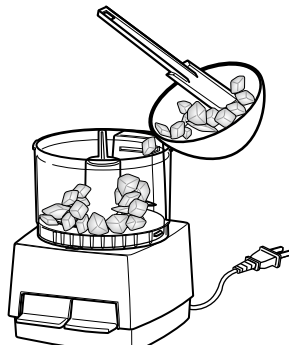
使い方 （チョッパーブレード）

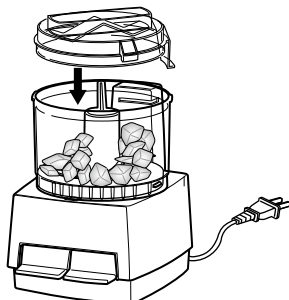
1 本体を安定した台の上に置きます。

※ この時点ではまだ作動しません。

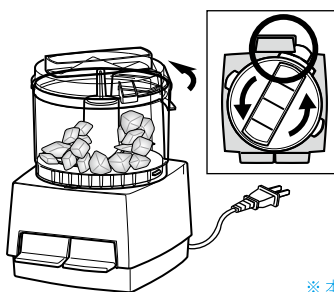
2 容器のくぼみと本体の突起をずらして容器を本体の上にのせます。

※ この時点ではまだ作動しません。

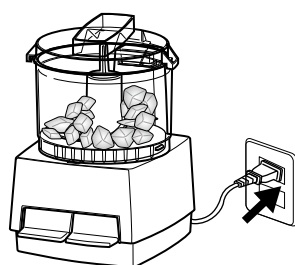
3 容器のくぼみと本体の突起が合わさるように「カチッ」というまで左に回します。

※ この時点ではまだ作動しません。

4 チョッパーブレードをモーター軸に差し込みます。

※ この時点ではまだ作動しません。

5 材料を容器の中に入れます。

※ この時点ではまだ作動しません。

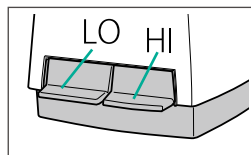
6 ふたのツメがタワーの右側にくるように容器の上にのせます。

※ この時点ではまだ作動しません。

7 ふたを左に回して本体タワーの差し込み口にスライドさせます。

※ この時点ではまだ作動しません。

8 電源プラグをコンセントに差し込み、コントロールレバーを押します。

※ 本体が作動します。
※ ふたのツメを差し込み口に差し込まない限り作動しません。

ミニフードプロセッサーを使いこなすポイント

1 固形物はLO、液体はHI

野菜のみじん切りやお肉のミンチなどの固形物はLOスイッチで、ドレッシングやソースなどの液体はHIスイッチで一気に混ぜ合わせます。

2 材料は2～3cm大に

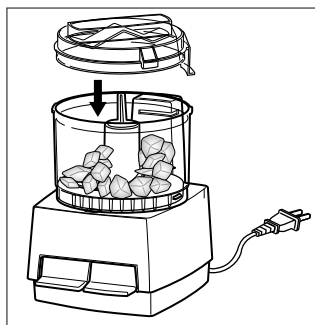
2～3ｃｍ大に切っておくことによって均一なきれいなみじん切りになります。

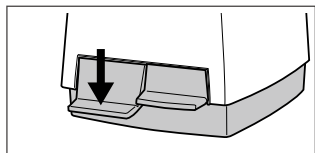
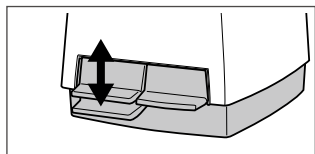
3 茹で野菜は熱を冷ましてから

容器の耐熱は80℃です。茹でた野菜は熱を冷ましてからペーストにします。

みじん切り・ピューレにする

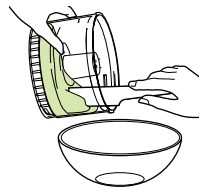
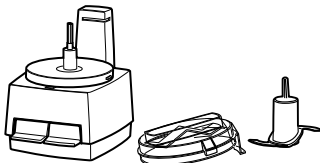
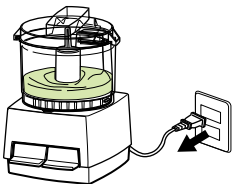
1 食材を2～3cm角くらいに切りそろえる

材料は2~3cmくらいに切りそろえてチョッピングブレードをセットした容器の中に入れます。ふたをセットします。

2 スイッチ（LOまたはHI）を2～3回押す

固形物の場合はLOスイッチで、液体の場合はHIスイッチでポンポンとリズムよく押してかくはんします。（ピアノタッチ）その後調理によってスイッチを押したまま連続運転にします。

使い方（チョッパーブレード）

材料の取り出し方

1 電源プラグをコンセントから抜きます。

2 容器からふたをはずし、本体から容器を外します。ヘラを使って材料を取り出します。

処理できる材料

調理方法	材料	下ごしらえの準備	1回の最大量		時間
切る・刻む	玉ねぎ	玉ねぎを2～3cmに切っておく。	最小量	50g	10秒
			最大量	150g	20秒
	キャベツ	葉っぱを2～3cmくらいの大きさに手でちぎっておく。	最小量	20g	5秒
			最大量	40g	20秒
	食パン	4等分に切っておく。	最小量	1/4枚	20秒
			最大量	6枚切り1枚	20秒
	ゆで卵	殻をむいておく。	最小量	1/2個	10秒
			最大量	1個	20秒
ミンチ	牛肉 豚肉 鶏肉	筋や皮を除いておく。塊肉の場合は2～3cm角に切っておく。 薄切り肉の場合は3~4cmくらいの長さに切っておく。	最小量	50g	20秒
			最大量	100g	30秒
			※豚肉の場合は薄切り肉を使用。		
する	魚 ※1	頭・内蔵・骨・皮やうろこを除き、2～3cmに切っておく。	最小量	50g	20秒
			最大量	100g	40秒
	すりごま	炒っておく。	最小量	20g	20秒
			最大量	80g	1分
	かぼちゃ（茹で）	かぼちゃは2～3cm角に切り、茹でておく。	最小量	50g	10秒
			最大量	100g	30秒
	レバー	2～3cm角に切り、火を通しておく。	最小量	50g	30秒
			最大量	100g	1分

※　処理時間は材料の状態によって異なります。表記はあくまで目安となります。
※1　魚のすり身はイワシやアジで調理してください。粘りの強い魚では作業しないでください。

禁止食材

固い食材

ハードチーズ、乾燥昆布、コーヒー豆、大豆、煮干し、ロックアイス（氷全般）、
香辛料（粒胡椒、ナツメグなど）、漢方薬（朝鮮人参など）の粉砕、お茶の葉などの粉砕。

粘りの強い材料・粘りのでるもの

自然薯、長いも、つくねいもなどの粘り気の強い食材のかくはん。納豆などのみじん切り。
その他粘りの強いもの全般。

生地こねや脂、繊維質の多いもの

鶏皮、すじ肉、軟骨などのかくはん。
粉末にする行為。

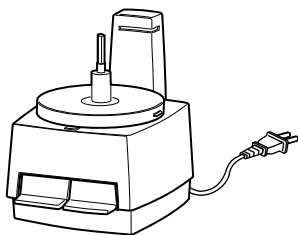
その他

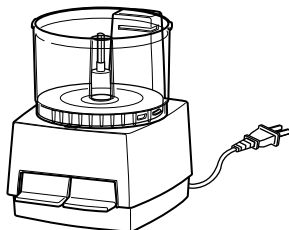
泡立てやジュースなどの液体調理

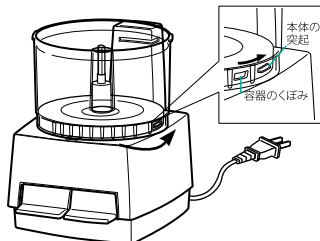
禁止行為

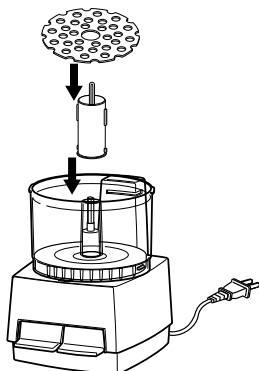
- 部品は濡れたまま使用しない。
- 破損した部品は使用しない。
- 異常、故障時にはただちに使用を中止し、電源プラグを抜く。
- 食材が多過ぎる等の原因で刃の回転が止まった場合、
  スピードコントロールバーをはなし、電源プラグを抜いて食材を減らす。
- 刃の回転が止まった事を確認してから、フタを開ける。
- 洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流す。
- 調理以外の目的には使用しない。
- 定格時間以上連続作動させない。
- 泡立てやジュースなどの液体調理は、容器から液体が漏れる場合があるので行わない。

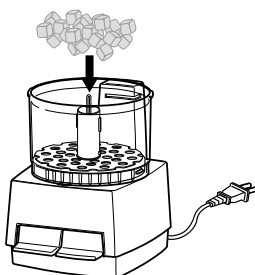
使い方 （おろしカッター）

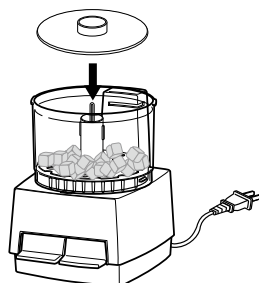
1 本体を安定した台の
上に置きます。

※ この時点ではまだ作動しません。

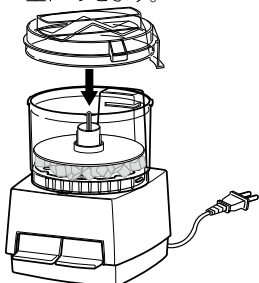
2 容器の窪みと本体の
突起をずらして容器を
本体の上にのせます。

※ この時点ではまだ作動しません。

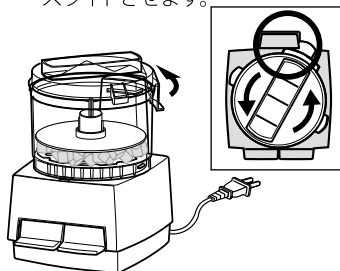
3 容器の窪みと本体の突起
が合わさるように「カチッ」
というまで左に回します。

※ この時点ではまだ作動しません。

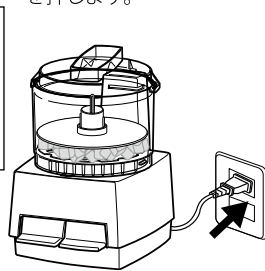
4 おろしカッターを
モーター軸に差し込みます。

※ この時点ではまだ作動しません。

5 材料をおろしカッター
の上に入れます。

※ この時点ではまだ作動しません。

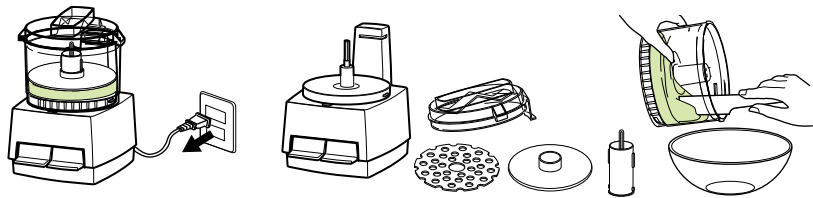
6 材料の上から食材おさえを
ディスクハブに差し込みます。

※ この時点ではまだ作動しません。

7 ふたのツメがタワーの
右側にくるように容器の
上にのせます。

※ この時点ではまだ作動しません。

8 ふたを左に回して本体
タワーの差し込み口に
スライドさせます。

※ 本体が作動します。
※ ふたのツメを差し込み口に差し込まない限り作動しません。

9 電源プラグをコンセントに
差し込み、コントロールバー
を押します。

材料の取り出し方

1 電源プラグをコンセントから抜きます。

2 容器からふたをはずし、本体から容器を外します。ヘラを使って材料を取り出します。

処理できる材料

調理方法	材料	下ごしらえの準備	1回の最大量		使い方のポイント
おろす	大根	食材を2〜3cmに切っておく。	最大量	80g	おろしカッターの上に均一に並べる。HIで連続運転。
	リンゴ		最大量	80g	
	人参		最大量	80g	
	生姜		最大量	50g	
	にんにく		最大量	40g	

※上記は目安になります。
　食材の状態により上手くおろせない場合あります。
　その際は食材の量を減らすか、より小さくカットしてからおろしてください。
※人参などの色の濃いものを調理すると、おろしカッターに色素が沈着しますが、異常ではありません。

禁止食材

固い食材

ハードチーズ、漢方薬（朝鮮人参など）の粉砕。

粘りの強い材料・粘りのでるもの

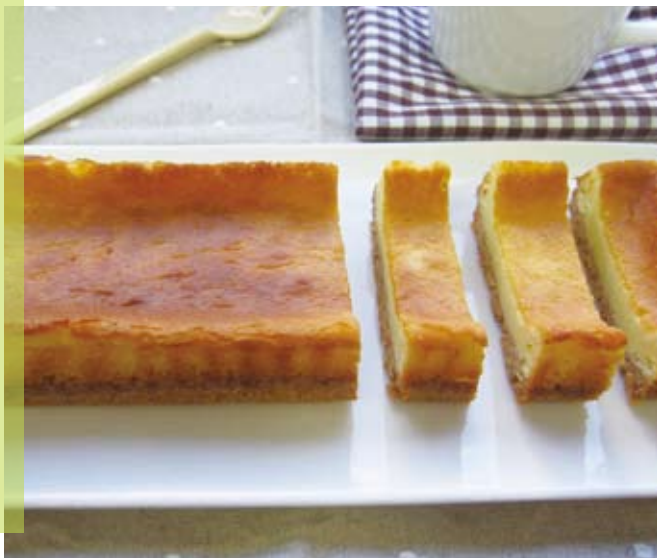
自然薯、長いも、つくねいもなどの粘り気の強い食材のすりおろし。
その他粘りの強いもの全般。

ミニチーズケーキ 18×9×高さ8cmのパウンド型１台分

【材料】

クリームチーズ・・・・・・・80g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・25g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・1/2個
レモン汁・・・・・・・小さじ1/2
生クリーム・・・・・・・大さじ2
薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・6g

ビスケット・・・・・・・・・・・30g
バター・・・・・・・・・・・・・・・15g

【下準備】

- 型に型紙をしいておく。
- バターは溶かしておく。
- クリームチーズは常温に戻しておく。（指で押した時に、簡単に指が入る位のやわらかさ）

【作り方】

1. ビスケットは手で大きめに砕き、容器に入れLOの3~4回で粗く砕き、連続運転で細かくなるまで回す。溶かしバターを加え3~4回混ぜ合わせる。
型に平らになるように敷き詰め、冷蔵庫で固めておく。

2. 容器にクリームチーズを入れLOの3~4回、連続運転でクリーム状になるまで回す。砂糖を加えてさらに回す。レモン汁を加えて、LOで回しながら蓋の注ぎ口からよく溶きほぐした卵、生クリームを加えてなめらかになるまで回す。

3. ふるった粉を加えて粉気がなくなるまでLOの3~4回で混ぜ合わせる。

4. ①の型に流し入れ、160℃のオーブンで約40分焼く。

【調理ポイント】

卵、生クリームを加える時、途中容器の壁面についたクリームをヘラでかき落としながら回すと、ムラなくきれいに混ざります。

焼き餃子 8個分

【材料】

【餃子餡】
キャベツ・・・・・・・・・・・・60g
ニンニク・・・・・・・・・・・1/2片
ショウガ・・・・・・・・・・ ・1/2片
長ネギ・・・・・・・・・・・・・3cm
豚薄切り肉・・・・・・・・30g

A
醤油・・・・・・ ・ 小さじ1/3
塩・・・・・・・・・・・・・・ ・少々
コショウ・・・・・・・・ ・ 少々
酒・・・・・・・・・・小さじ1/3
ゴマ油・・・・・・小さじ1/3

ゴマ油・・・・・・・・大さじ1/2
【たれ】
醤油・酢・ラー油・・・・適量

【下準備】

- キャベツは2~3cm角に切っておく。
- ニンニク、ショウガは皮をむき、長ネギは2~3cm長さに切っておく。
- 豚肉は2~3cm幅に切っておく。

【作り方】

1. 容器にキャベツを入れ、LOの3~4回でみじん切りにしてボールに取り出す。塩(分量外)をふってもみ、しんなりするまでおく。
2. ニンニク、ショウガ、長ネギを入れてLOの連続運転でみじん切りにする。
3. 豚肉を入れてLOの3~4回を繰り返して粗刻みにし、Aを加えて粘りがでるまで連続運転で回す。水気を絞ったキャベツを加えてLOの3~4回で軽く混ぜ合わせる。
4. ③を餃子の皮で包む。フライパンにゴマ油を熱し餃子を並べ、餃子の底に焼き色がついたら湯を餃子が1/3かくれるぐらいまで入れ、蓋をして約5分中火で蒸し焼きにする。
5. 蓋を取り、火を強火にして水気を飛ばし、ゴマ油（分量外）を鍋肌から回し入れ、パリッとするまで焼く。
6. 皿に盛りつけ、お好みで醤油、酢、ラー油を混ぜて餃子につけていただく。

コーンスープ 材料：２人分

【材料】

とうもろこし・・・・・・・・・1本
タマネギ・・・・・・・・・・1/2個
バター・・・・・・・・・・・・・10g
水・・・・・・・・・・・・・200ml
チキンブイヨン・・・・1/2個
牛乳・・・・・・・・・・・・100ml
生クリーム・・・・・・・・25ml
塩・・・・・・・・・・・・・・・少々
コショウ・・・・・・・・・・・少々
パセリ・・・・・・・・・・・・適量

【下準備】

- とうもろこしは皮をむいて包丁で実をこそげとる。
- タマネギは薄切りにする。

【作り方】

1. 鍋にバターを熱し、タマネギ、とうもろこしを炒める。しんなりしたら水、ブイヨンを入れて中火で約10分煮る。
2. ①をこして汁と野菜に分ける。粗熱をとり、野菜を容器に２回に分けて入れ、ピューレ状になるまでLOで回す。（回りが悪いようなら汁を足して回す。）
3. ②を鍋に戻し、牛乳を加えてひと煮立ちさせ、生クリーム、塩、コショウを加えて味をととのえる。カップに盛り付け、パセリを散らす。

【調理ポイント】

- 量が多い場合には、数回に分けて回してください。容器の耐熱温度は80℃です。必ず粗熱を取ってから回すようにして下さい。
- とうもろこしは生ではなくスイートコーンの缶詰（１缶190g）でも代用可能です。
- なめらかに仕上げたい場合には、チョッパーブレードで回した後、ザルで濾して下さい。

さんまのつみれ汁 【材料：２人分】

【材料】

【つみれ】
秋刀魚・・・・・・・・・・・・・・1尾
長ネギ・・・・・・・・・・・・・2cm

A
生姜汁・・・・大さじ1/2
味噌・・・・・大さじ1/2
卵・・・・・・・・・・・・1/4個
酒・・・・・・・・大さじ1/2
みりん・・・・ 大さじ1/2
片栗粉・・・・小さじ1/2

ニンジン・・・・・・・・・・ 2cm
大根・・・・・・・・・・・・・・ 2cm
長ネギ・・・・・・・・・・・・ 5cm
水・・・・・・・・・・・・・・・500ml
昆布（5cm）・・・・・・・・・・1枚

B
醤油・・・・・・・・大さじ1
酒・・・・・・・・大さじ1/2
塩・・・・・・・ひとつまみ

【下準備】

- ニンジン、大根はいちょう切り、長ネギは斜め切りにする。
  （【つみれ】にいれる長ネギはそのまま）
- 秋刀魚は3枚におろして腹骨を取り、皮をむいて3等分に切る。
- 固く絞ったぬれ布巾で昆布の表面の汚れをふく。鍋に水と昆布を入れて30分くらいおく。

【作り方】

1. 容器に【つみれ】の長ネギを入れてふたをする。LOの3~4回でみじん切りにする。
   秋刀魚を加えて3~4回で粗みじん切りにし、Aを入れてLOで10～15秒回す。

2. 鍋に火をかけ、煮立つ直前に昆布を取り出し、ニンジン、大根、長ネギを入れて
   やわらかくなるまで煮る。

3. ①をスプーンなどで形を整えながら入れ、つみれに火が通ったらBで味をつける。

【調理ポイント】

- 冷蔵庫に残っているニンジン、ごぼうなどの野菜をつみれに入れてもおいしいです。

手作りバター　材料：作り易い分量

【材料】

純生クリーム
（乳脂肪分45%以上・
無添加のもの）・・・100ml
塩・・・・・・・・・・・・・・・少々

【作り方】

1. 容器にチョッパーブレードをセットし、生クリーム、塩を入れふたをする。
HIで水分が出るまで連続運転する。
2. 水分を捨て、再びHIで20秒ほど回す。
3. ザルにキッチンペーパー又はさらし布巾を敷いて②を移し、水分が出なくなるまで絞る。

【アレンジレシピ】

- エスカルゴバター
材料：ニンニク１かけ／バター50g／パセリ5g

【作り方】

1. 容器にニンニク、パセリを入れてふたをする。LOの連続運転でみじん切りにする。
2. ふたをあけてバターを加えてLOで混ぜ合わせる。
3. ラップなどで棒状に巻いて冷蔵庫で冷やし固め、そのつど切り分けて使う。

【調理のポイント】

- エスカルゴバターはガーリックトーストやキノコソテーなどに合います。

スパゲッティジェノベーゼ 【材料：２人分】

【材料】

【ジェノベーゼソース】
オリーブ油・・・・・・・・ ・60ml
松の実・・・・・・・・・・・・ ・12g
ニンニク・・・・・・・・・・・・・2g
塩・・・・・・・・・・・・小さじ1/2
コショウ・・・・・・・・・・・・少々
バジル・・・・・・・・・・・・・25g

スパゲッティ・・・・・・・180g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
バジル（飾り用）・・・・・適量

【下準備】

- バジルは軸から葉を摘み取る。

【作り方】

1. 容器にチョッパーブレードをセットし、ソースの材料を上から順番に入れふたをする。HIの連続運転で細かくなるまで回す。
2. たっぷりの湯を沸かしてスパゲッティを茹でる。茹で上がったらざるにあけて水気をきり、ボールに入れて①のソースを絡める。
3. 皿に盛り付け、バジルを飾る。

ふわふわエビのさつま揚げ 材料：８個分

【材料】

海老・・・・・・・・・・・・・中６尾
はんぺん・・・・・1/4枚（25g）
塩・・・・・・・・・・・・・・・・少々
コショウ・・・・・・・・・・・・少々
酒・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
レンコン・・・・・・・・・・ ・25g
三つ葉・・・・・・・・・・・・・・3g
揚げ油・・・・・・・・・・・・適量

【抹茶塩】
塩・・・・・・・・・・・・小さじ1/2
抹茶・・・・・・・・・・小さじ1/2

【下準備】

- 海老は背ワタを取って殻をむき、塩、片栗粉（分量外）ふってもみこみ、水が透明になるまで洗い水気をふく。
- れんこんは皮をむき、3cm角に切って酢水につける。三つ葉は2cmの長さに切る。

【作り方】

1. 容器に水気をきったれんこんを入れてふたをする。
LOの3~4回で粗みじん切りにし取り出す。
2. 容器に海老、手でちぎったはんぺん、塩、コショウ、酒を入れてふたをする。
LOの4〜5回で混ぜ合わせたあと、連続運転で粘りが出るまで回す。
3. ふたをあけて、レンコン、三つ葉を加えて長めのLOの3~4回で混ぜ合わせる。
4. ③をスプーンですくって形を整え、180℃の油できつね色になるまで揚げる。
5. 皿に④を盛り付け、混ぜ合わせた抹茶塩を添える。

ピーマンの肉詰め 【材料：4個分】

【材料】

ピーマン・・・・・・・・・・・・2個
豚薄切り肉・・・・・・・・・・75g
タマネギ・・・・・・・・・・・・20g
A パン粉・・・・・・・・・大さじ1
A 卵・・・・・・・・・・・・・ ・1/4個
A 塩・・・・・・・・・・ひとつまみ
A コショウ・・・・・・・・・ ・少々
小麦粉・・・・・・・・・・・・・適量
サラダ油・・・・・・・大さじ1/2
【ソース】
トマトケチャップ・・・大さじ1
中濃ソース・・・・・・ ・大さじ1

【下準備】

- ピーマンは縦半分に切って種を抜いておく。
- 豚肉は2〜3cm幅に切る。野菜は2cm角に切る

【作り方】

1. 容器にタマネギを入れてふたをする。LOの4〜5回で混ぜ合わせたあと、連続運転で粗みじん切りにする。ふたをあけ豚肉、A を加えてピアノタッチを数回したあと、連続運転でねばりが出るまで回す。

2. ピーマンの内側に小麦粉をまぶし、①を4等分にしてピーマンに詰め、表面にも小麦粉を軽くまぶす。

3. フライパンにサラダ油を熱し、②を肉の面を下にして並べ入れ、弱火でふたをして4〜5分蒸し焼きにする。色付いたらひっくり返し、さらにふたをして3〜4分蒸し焼きにして火を通し、取り出す。

4. ③のフライパンにケチャップ、ソースを加えてひと煮立ちさせ、皿に盛り付けた肉詰めにかける。

じゃがいものハーブサラダ 材料：２人分

【材料】

じゃがいも…………200g

A
- イタリアンパセリ・・大さじ1
- ローズマリー・・大さじ1/2
- ニンニク・・・・・・・1/2片

クリームチーズ・・・・・・・40g

プレーンヨーグルト・・・大さじ1

マヨネーズ・・・・・大さじ1/2

塩・・・・・・・・・・・・ひとつまみ

コショウ・・・・・・・・・・・・少々

【下準備】

- クリームチーズは2cm角に切り、室温に戻しておく。
- イタリアンパセリ、ローズマリーは軸から外しておく。

【作り方】

1. じゃがいもは皮をむいて2cm角に切り、竹串が通るまで茹でる。
   茹で上がったらザルにあけて冷ます。

2. 容器にAを入れてふたをする。HIの連続運転でみじん切りにする。

3. ②にクリームチーズ、プレーンヨーグルト、マヨネーズ、塩、コショウを加えてふたをし、
   LOのを４～５回で混ぜ合わせたあと、LOの連続運転で滑らかになるまで混ぜ合わせる。

4. ボールに①、③を入れて混ぜ合わせ、器に盛り付ける。

野菜ドレッシング 【材料：作り易い分量】

【材料】

タマネギ・・・・・・1/8個（30g）
ニンジン・・・・・・1.5cm（20g）

A
- 酢・・・・・・・・・・大さじ3
- 醤油・・・・・・・・大さじ2
- 砂糖・・・・・・大さじ1/2
- 塩・・・・・・・・ひとつまみ
- コショウ・・・・・・・・・少々

サラダ油・・・・・・・・・大さじ2

【下準備】

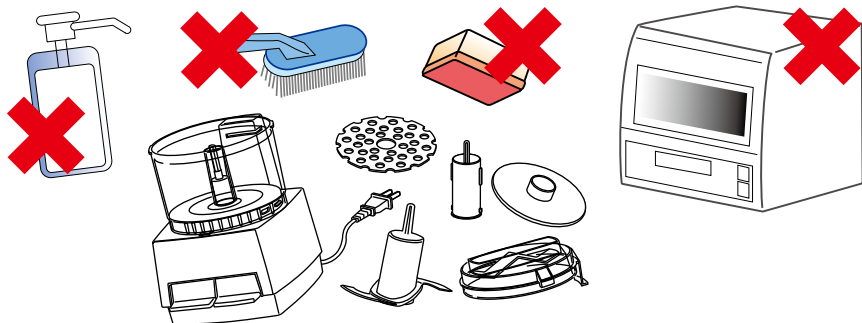
● タマネギ、ニンジンは2cm角に切っておく。

【作り方】

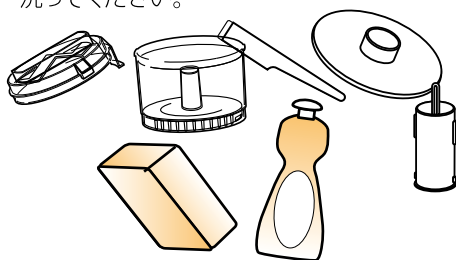
1. 容器にタマネギ、ニンジンを入れてふたをする。LOの連続運転でみじん切りにする。
2. ①にAを入れてふたをし、LOの連続運転で回しながら、注ぎ口からサラダ油を注ぎ入れる。注ぎ終わってから５秒くらい回して出来上がり。

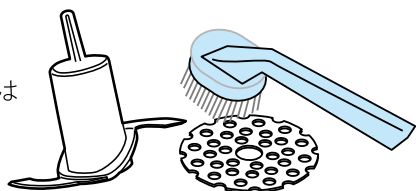
故障・劣化の原因となります

たわし・磨き粉スポンジのナイロン面は使用しない。
傷・変形の原因となります。

食器洗い乾燥機、食器乾燥機は使用しない。
樹脂部分が変形する可能性があります。

● **本体**
水洗いは絶対にしないで
ください。

⚠注意
よく絞ったふきん等でふく。

● **容器・ふた・食材おさえ・**
中性洗剤とやわらかいスポンジで
洗ってください。

● **チョッパーブレード**
おろしカッター
中性洗剤とやわらかいスポンジまたは
ブラシなどで、刃に気をつけながら
洗ってください。

⚠注意

●刃類は危険です。注意して取り扱ってください。
●塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。
(塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、チョッパーブレードなど
金属の破損、ヒビ割れの原因)

故障かな？

ご使用中に異常が生じたときは

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を
中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。
お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりする事は危険です。

こんなとき	原　因	直しかた
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントに差し込まれていますか？	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	ふた、容器が確実にセットされていますか？	確実にセットしてください。
回転しない 回転が遅い 回転が止まる	材料が多すぎませんか？	量を減らしてください。
	材料が大きすぎませんか？	小さく切り直してください。
	長時間使用していませんか？ （※サーモスタットの働き）	サーモスタットが復帰するまで待ってください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過負荷の使用の場合、においや煙のよう感じることがあります。 これはモーターのコイル巻線の補強剤（ワニス）がモーター自体の発熱の発生により蒸熱によるためで、故障ではありません。	

※サーモスタットについて
　モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度がさがると、通常通りご使用できます。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、
お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、「修理ご相談窓口」へ
●使い方・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス係」へ

保証書（裏表紙をご覧ください）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。
よくお読みのあと保存してください。

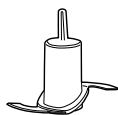
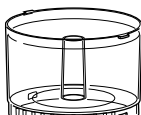
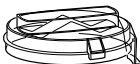
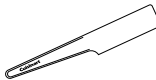
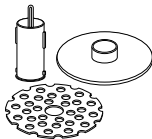
保証期間：お買い上げ日から　本体　　1年間 ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このミニフードプロセッサーの補修用性能部品（商品の機能を維持するために必要な部品）を製造打ち切り後、最低６年保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参下さい。なお、直接修理ご相談窓口、カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	ミニフードプロセッサー
品番	DLC-050J
お買い上げ日	年　　月　　日
故障の状況	できるだけ具体的に

●追加部品購入

コンエアージャパン　お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

フリーコール **0120-191-270** 受付時間:9:00〜12:00 13:00〜17:30

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

〒107-0062　東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン　修理センター

フリーコール **0120-137-240** 受付時間:9:30〜18:00

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

オフィシャルサイト：http://www.cuisinart.jp

仕　様

品名：ミニフードプロセッサー 0.5L　形名：DLC−050J

項目	仕様
定格電源	AC100V　50Hz・60Hz
定格消費電力	90W
回転数（無負荷時）（約）	LOW 2,800 ～ 4,200 回／分 HIGH 3,900 ～ 5,600 回／分
容量（約）	0.5L
定格時間	連続 5 分
電源コード（約）	長さ 1.2m
大きさ（約）	幅 11× 奥行き 15× 高さ 20cm
質量（約）	1kg(本体＋チョッパーブレード装着時)
付属品	おろしカッター・ヘラ

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を!

こんな症状はありませんか?

- ●スイッチを「ON」にしても動かないときがある。
- ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
- ●運転中に異常な音がする。
- ●その他の異常・故障がある。
- ●モーターベースまたは部品が破損している。

故障や事故防止のため、メインスイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。

ユーザー登録について

この度はクイジナート製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。コンエアージャパン合同会社では、お客様にお得なキャンペーン情報やレシピ情報、登録会員様限定のご案内などを差し上げるために『ユーザー登録』を開始いたしました。『ユーザー登録』はクイジナートホームページからしていただけます。

オフィシャルサイト：http://www.cuisinart.jp

BA-DLC050J-01-1112